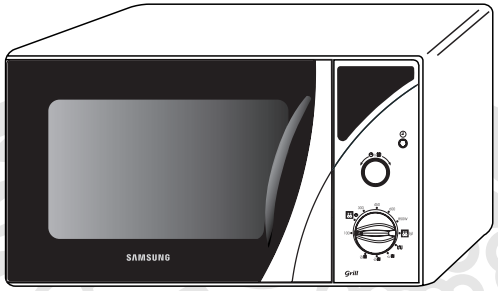
SAMSUNG

MIKROVLNNÁ RÚRA

Návod na použitie a tipy pre úpravu pokrmov

GE82Y / GE82YT

Údaje o varení a pečení sú informatívne.
Produkt je určený pre použitie v domácnosti.
Záručné podmienky strácajú svoju platnosť, ak sa zariadenie používa na iné účely ako na domáce, napr. priemyselne, v stravovacích zariadeniach alebo pri obchodných aktivitách.



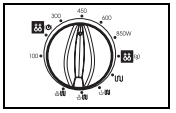
"Stručný" prehľad 2
Mikrovlnná rúra 2
Ovládací panel 3
Príslušenstvo 4
Používanie tohto návodu 4
Bezpečnostné upozornenia 5
Inštalácia mikrovlnnej rúry 6
Nastavenie času 6
Ako mikrovlnná rúra funguje 7
Overenie správnej činnosti mikrovlnnej rúry 7
Ako postupova˙ v prípade pochybností alebo problémov 8
Varenie/Ohrev 8
Úrovne výkonu 8
Zastavenie varenia 9
Nastavenie času varenia 9
Manuálne rozmrazovanie jedla 9
Používanie funkcie automatického rozmrazovania 10
Nastavenia automatického rozmrazovania 10
Používanie smažiacej platne (iba pri GE82YT) 10
Nastavenie smažiacej platne (GE82YT) 11
Nastavenie polohy výhrevného telesa 12
Výber príslušenstva 12
Grilovanie 13
Kombinácia mikrovlnného varenia a grilovania 13
Vhodný riad do mikrovlnnej rúry 14
Tipy pre úpravu pokrmov 15
Čistenie mikrovlnnej rúry 22
Skladovanie a údržba mikrovlnnej rúry 23
Technické údaje 23

CE

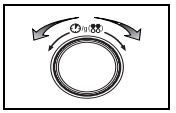
SK

“Stručný” prehľad

Ak chcete nieèo uvariť

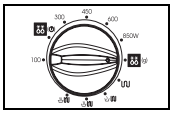


1. Položte pokrm do rúry.
Otáčaním **OVLÁDAČA NASTAVENIA VÝKONU** nastavte úroveň ohrevu.

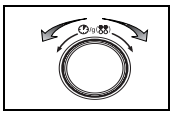


2. Otáčaním ovládača **TIME/WEIGHT** (⏱/g(⚖)) nastavte dobu varenia.
Výsledok: Varenie začne po cca dvoch sekundách.

Ak chcete automaticky rozmraziť jedlo

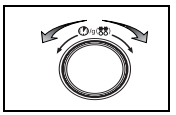


1. Otáčaním **OVLÁDAČA NASTAVENIA VýKONU** nastavte symbol **AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA** (⚖ (g)).



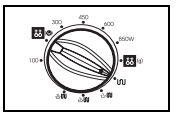
2. Otáčaním ovládača **TIME/WEIGHT** (⏱/g(⚖)) nastavte hmotnosˇ jedla.
Výsledok: Varenie začne po cca dvoch sekundách.

Ak chcete nastaviť dobu varenia

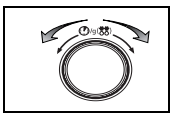


Ponechajte potravinu v rúre.
Otočte ovládač **TIME/WEIGHT** (⏱/g(⚖)) na požadovaný čas.

Ak chcete jedlo grilovať

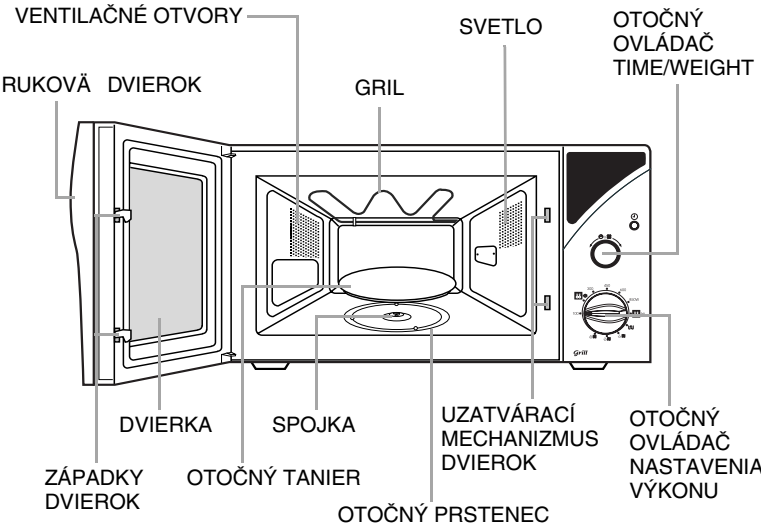


1. Otáčaním **OVLÁDAČA NASTAVENIA VÝKONU** nastavte symbol **Grilu** (⋒).



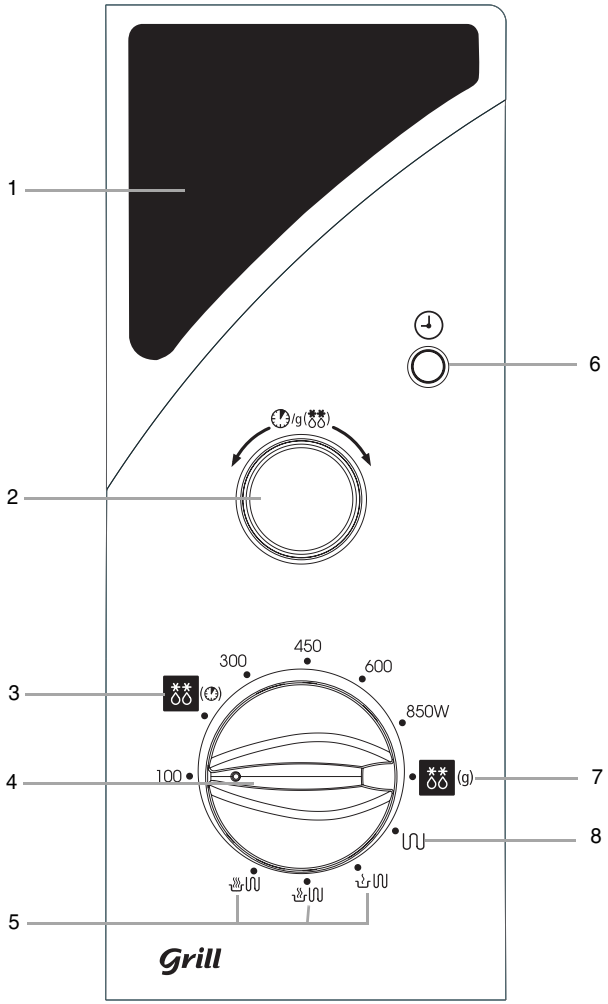
2. Otočte ovládač **TIME/WEIGHT** (⏱/g(⚖)) na požadovaný čas.
Výsledok: Varenie začne po cca dvoch sekundách.

Mikrovlnná rúra



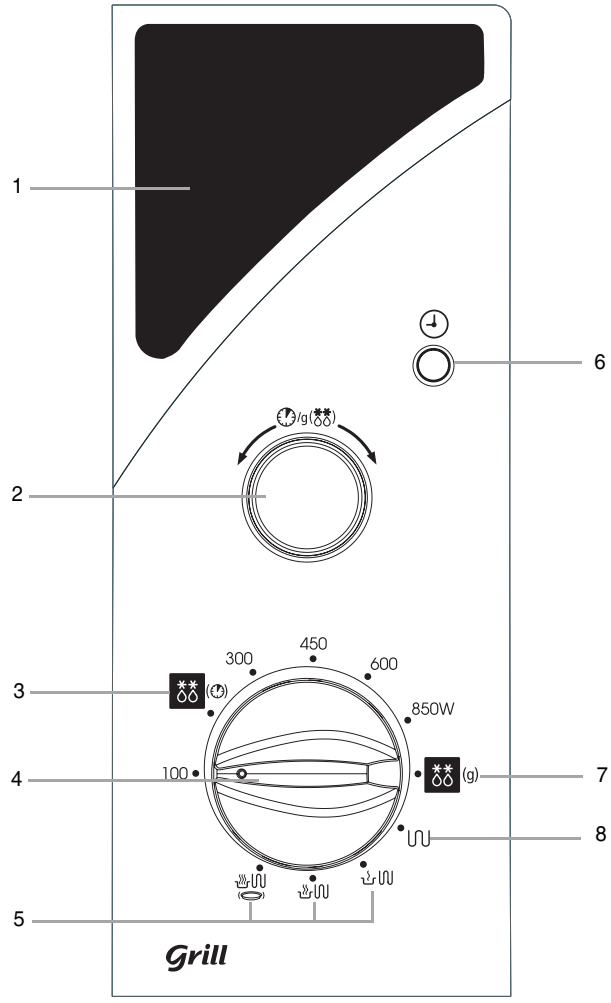
Ovládací panel

Model : GE82Y



1. DISPLEJ
2. OTOČNÝ OVLÁDAČ TIME/ WEIGHT (ČAS/HMOTNOS)
3. MANUÁLNE ROZMRAZOVANIE
4. OTOČNÝ OVLÁDAČ NASTAVENIA VÝKONU
5. KOMBI (Mikrovlny + Gril)
6. TLAČIDLO NASTAVENIE HODÍN
7. AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE
8. GRIL

Model : GE82YT

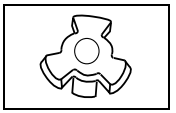


1. DISPLEJ
2. OTOČNÝ OVLÁDAČ TIME/ WEIGHT (ČAS/HMOTNOS)
3. MANUÁLNE ROZMRAZOVANIE
4. OTOČNÝ OVLÁDAČ NASTAVENIA VÝKONU
5. KOMBI (Mikrovlny + Gril)
6. TLAČIDLO NASTAVENIE HODÍN
7. AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE
8. GRIL

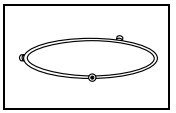
SK

Príslušenstvo

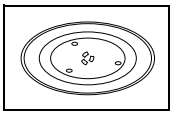
Pod¾a konkrétneho modelu sa s rúrou dodáva aj rôzne príslušenstvo vhodné na rôzne použitie.



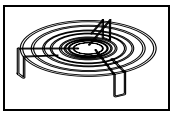
1. Spojka, umiestnená nad hriadeľom motora v základni mikrovlnnej rúry.
Účel: Spojka otáča otočný tanier.



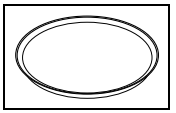
2. Otočný prstenec sa umiestni do stredu mikrovlnnej rúry.
Účel: Otočný prstenec je podložkou pre otočný tanier.



3. Otočný tanier sa umiestni na otočný prstenec tak, aby výčnelok v strede zapadol do hnacieho člena.
Účel: Otočný tanier slúži ako hlavná podložka pre varnú nádobu; za účelom čistenia ho môžete jednoducho vybra˙.



4. Kovový podstavec sa umiestni na otočný tanier.
Účel: Kovový podstavec môžete používa˙ pri grilovaní a kombinovanom varení.



5. Smažiaca platňa (len GE82YT), viď str. 10.
Účel: Smažiacu platňu používajte v režimoch mikrovlnného alebo kombinovaného varenia s grilom na estetické prepečenie povrchu pokrmu dohneda. Je vhodná na prepečenie cesta pizze alebo cestovín dochrumkava.

☛ Mikrovlnnú rúru NIKDY nepoužívajte bez otočného taniera a otočného prstenca.

Používanie tohto návodu

Práve ste si zakúpili mikrovlnnú rúru SAMSUNG. Tento návod obsahuje cenné informácie o príprave pokrmov v tejto mikrovlnnej rúre:

- ***Bezpeènostné upozornenia***
- ***Príslušenstvo a vhodné nádoby do mikrovlnnej rúry***
- ***Užitoèné tipy oh¾adom varenia***

Vnútri balenia nájdete struèný preh¾ad popisujúci štyri základné postupy varenia:

- ***Varenie***
- ***Rozmrazovanie***
- ***Grilovanie***
- ***Predåženie èasu varenia***

Na zaèiatku návodu sú obrázky zariadenia a ovládacieho panela, takže všetky prvky jednoducho nájdete.

Dôležité **Poznámka** **Upozornenie** **Otoči˙**

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA NA PREDCHÁDZANIE MOŽNÉHO VYSTAVENIA SA NADMERNÉMU MIKROVLNNÉMU ŽIARENIU

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobiť nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

(a) Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládať rúru s otvorenými dvierkami, upravovať bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoľvek vkladať do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.

(b) Medzi dvierka rúry a prednú stranu nedávajte žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na povrchoch tesnení. Zaistite, aby sa dvierka a tesniace povrchy dvierok uchovávali čisté tak, že ich po použití rúry najskôr utriete vlhkou handričkou a potom jemnou suchou handričkou.

(c) Rúru neprevádzkujte, ak je poškodená, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr zaškolený od výrobcu. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka rúry poriadne zatvárali a aby nevzniklo poškodenie:
(1) dvierok (ohnuté)
(2) pántov dvierok (rozbité alebo uvoľnené)
(3) tesnení dvierok a tesniacich povrchov

(d) Rúru nemôže nastavovať ani opravovať ktokoľvek iný ako príslušne kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, vyškolený výrobcom.

Bezpeènostné upozornenia

SK

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA.
POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

Pred varením jedla alebo kvapalín v mikrovlnnej rúre overte, či sa vykonali nasledujúce bezpečnostné opatrenia.

- Používajte len kuchynské riady, ktoré sú vhodné pre mikrovlnné rúry. **NEPOUŽÍVAJTE** žiadne kovové nádoby, obedné súpravy so zlatými alebo striebornými ozdobami, grilovacie ihly, vidličky atď.
  Odstráňte zakrútené upevňovacie drôtiky z papiera alebo plastových vreciek.

  Dôvod: Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodiť rúru.
- Keď ohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, dávajte pozor na rúru z dôvodu ich možného vznietenia.
  Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie papiera alebo oblečenia.
- Malé množstvá jedla vyžadujú kratšie časy varenia alebo ohrievania. Umožnenie normálnych časov môže spôsobiť ich prehriatie alebo zhorenie.
- Ak si všimnete dym, zariadenie vypnite alebo odpojte a nechajte zatvorené dvierka, aby ste zadusili akékoľvek plamene.
- Mikrovlnné zahrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto musíte dávať pozor, keď manipulujete s nádobou.
  Aby sa zabránilo v tejto situácii,po vypnutí rúry ju nechajte **VŽDY** v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnať teplota.
  Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní.
  V prípade obarenia postupujte podľa pokynov PRVEJ POMOCI:
  * ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody,
  * zakryte ho čistým suchým kusom látky,
  * nepoužívajte žiadne krémy, oleje alebo pleťové mlieka.
- **NIKDY** nádobu nenapĺňajte po horný okraj a vyberte si nádobu, ktorá je širšia pri hornom okraji ako pri dolnom, čím zabránite prevretiu kvapaliny cez okraj. Fľašky s úzkymi hrdlami môžu v prípade prehriatia vybuchnúť.
  NIKDY neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť.
- Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou sa musí zamiešať alebo zatriasť a teplota sa musí skontrolovať pred konzumáciou, aby sa predchádzalo popáleninám.
- Vajíčka v škrupinách a celé natvrdo uvarené vajíčka sa nemôžu ohrievať v mikrovlnnej rúre, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrievania. Tiež neohrievajte vzduchotesné alebo vákuovo uzatvorené fľašky, poháriky, nádoby, orechy v škrupinách, paradajky atď.
- Rúra sa musí pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál.
- Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.
- **NEZAKRÝVAJTE** ventilačné otvory látkami alebo papierom. Môžu sa vznietiť, pretože sa z rúry odsáva horúci vzduch. Rúra sa môže prehriať a automaticky sa vypnúť. Nefunkčná bude až pokým sa dostatočne neochladí.
- Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry **VŽDY** používajte chňapky, aby ste predišli neúmyselnému popáleniu.
- **NEDOTÝKAJTE** sa ohrevných prvkov alebo vnútorných stien rúry, kým sa rúra neschladí.
- Sieťový kábel alebo zástrčku neponárajte do vody a sieťový kábel uchovávajte mimo ohrievaných povrchov. Neprevádzkujte toto zariadenie, ak má poškodený sieťový kábel alebo zástrčku.
- Pri otváraní dvierok stojte od rúry na vzdialenosť rúk.

  Dôvod: Horúci vzduch alebo uvoľnená para môže spôsobiť obarenie.
- Počas prevádzky môžete počuť praskanie (hlavne v prípade prepnutia do režimu rozmrazovania).

  Dôvod: Tento zvuk je normálny, keď sa mení výstup elektrického napájania.
- **NESPÚŠ AJTE** mikrovlnnú rúru, ak je prázdna. Z bezpečnostných dôvodov sa automaticky odpojí napájanie. Rúru môžete normálne prevádzkovať po 30 minútach bez činnosti. Počas celej doby je dobré nechať v rúre pohárik s vodou. Voda absorbuje mikrovlnnú energiu, ak sa rúra omylom spustí.
- Mikrovlnná rúra sa nemôže umiestniť do skrinky.

DÔLEŽITÉ

- Vašim deťom nemôžete **NIKDY** dovoliť používať alebo sa hrať s mikrovlnnou rúrou. Tiež ich nemôžete nechať bez dozoru v blízkosti zapnutej mikrovlnnej rúry. Zaujímavé predmety pre deti nemôžete skladovať alebo skrývať rovno nad rúrou.
- Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na nich nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.
- Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.
- **NEPOUŽÍVAJTE** veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla. (ak je súčasťou výbavy)

VAROVANIE:
Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať dovtedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.

VAROVANIE:
Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu.

VAROVANIE:
Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože môžu vybuchnúť.

VAROVANIE:
Deťom dovoľte používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho používania.

VAROVANIE:
Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať rúru výlučne pod dozorom dospelej osoby kvôli vytváraným teplotám.

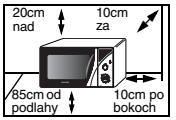
VAROVANIE:
Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Nedovoľte prístup malých detí.

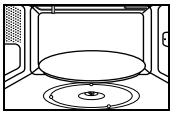
- Z bezpečnostných dôvodov nečistite spotrebič prúdovou tryskou alebo čističom pod vysokým tlakom.

SK

Inštalácia mikrovlnnej rúry

Rúru umiestnite na plochý rovný povrch 85 cm nad zemou. Povrch musí byt' dostatočne silný, aby bezpečne uniesol hmotnost' rúry.





1. Keď inštalujte svoju rúru, uistite sa, že má dostatočné vetranie tak, že necháte aspoň 10 cm (4 palce) priestoru za rúrou a na bočných stranách a 20 cm (8 palcov) nad rúrou.

2. Zo zariadenia vyberte všetky obalové materiály. Umiestnite otočný krúžok a otočný tanier. Skontrolujte, či sa otočný tanier voľne otáča.

3. Toto zariadenie musí by˙ umiestnené tak, aby bol zabezpečený jednoduchý prístup k sie˙ovej šnúre.

☛ Ak je poškodený prívodný kábel, musí sa vymeniť za špeciálny kábel alebo montáž, ktorá je dostupná od výrobcu alebo jeho servisného technika.
Pre vašu osobnú bezpečnosť zapojte kábel do trojkolíkovej 230 voltovej, 50 Hz uzemnenej zásuvky so striedavým prúdom. Ak je poškodený napájací kábel tohto zariadenia, musí sa vymeniť za špeciálny kábel.

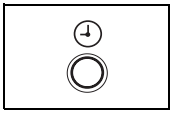
☛ Mikrovlnnú rúru nemontujte v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa bežnej rúry alebo radiátora. Musíte dodržiavať technické údaje sieťového napájania rúry a akýkoľvek použitý predlžovací kábel musí dosahovať rovnaký štandard ako sieťový kábel, ktorý sa dodáva s rúrou. Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

Nastavenie času

Mikrovlnná rúra disponuje vstavanými hodinami. Èas je možné zobraziÿ v 24-hodinovom alebo 12-hodinovom formáte. Èas je potrebné nastaviÿ:

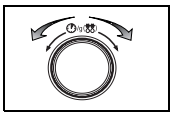
- ***Po nainštalovaní zariadenia***
- ***Po výpadku elektrickej energie***

✉ Nezabudnite upravi˙ nastavenie času pri zmene letného a zimného času.

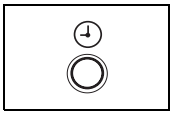


1. **Pre zobrazenie času v...** — **Stlačte tlačidlo (⏲).**

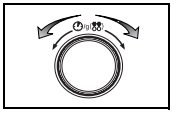
24-hodinovom formáte	Jedenkrát
12-hodinovom formáte	Dvakrát



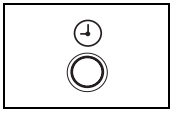
2. Otočením ovládača **TIME/WEIGHT** (⏲/⚖) nastavte hodinu.



3. Stlačte tlačidlo ⏲.



4. Otočením ovládača **TIME/WEIGHT** (⏲/⚖) nastavte minútu.



5. Stlačte tlačidlo ⏲.

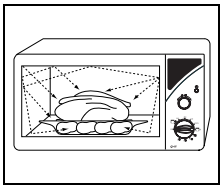
Ako mikrovlnná rúra funguje

Mikrovlnné žiarenie je tvorené elektromagnetickým žiarením s vysokofrekvenèným vlnením; tieto vlny prenikajú do jedla z každého smeru a ohrievajú molekuly vody, tukov a cukrov. Takto sa potravina uvarí alebo ohreje bez zmeny formy alebo farby.

Mikrovlnnú rúru môžete používaÿ na:

- ***Rozmrazovanie (manuálne a automatické)***
- ***Varenie***
- ***Ohrev***

Princíp varenia



1. Mikrovlnné žiarenie generované magnetrónom sa distribuuje rovnomerne, keďže sa jedlo otáča na otočnom tanieri. Potravina sa tak uvarí rovnomerne.
2. Potravina absorbuje mikrovlnné žiarenie až do hĺbky 2,5 cm. Varenie potom pokračuje, pretože sa teplo rozširuje v potravine ďalej do hĺbky.
3. Čas varenia závisí od použitého receptu a vlastností potraviny:
   - Množstvo a hustota
   - Obsah vody
   - Počiatočná teplota (zmrazená alebo chladená potravina)

☛ Keďže sa vnútro potraviny varí šírením tepla v potravine, varenie pokračuje aj po vybratí potraviny z rúry. Časy odstátia udávané v receptoch a tomto návode je preto potrebné dodržiava˙, aby sa zabezpečilo:

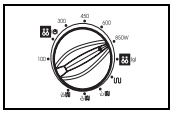
- Rovnomerné uvarenie potraviny aj v jej strede
- Uvarenie rovnakou teplotou v celej potravine

Overenie správnej činnosti mikrovlnnej rúry

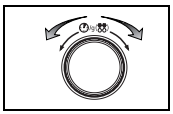
SK

Nasledovným jednoduchým postupom overíte správnu èinnosÿ mikrovlnnej rúry.

Potiahnutím za rukoväÿ na pravej strane dvierok otvorte dvierka. Na otoèný tanier položte sklenený pohár s vodou. Potom zatvorte dvierka.



1. Otáčaním **OVLÁDAČA NASTAVENIA VÝKONU** nastavte maximálnu úroveň výkonu.



2. Otáčaním ovládača **TIMER/WEIGHT** (⏱/g/🍴) nastavte čas 4 až 5 minút.
   Výsledok: Svetlo sa rozsvieti a otočný tanier sa začne otáča˙.
   1) Varenie sa začne. Po skončení varenia štyrikrát zaznie pípnutie.
   2) Rúra potom každú minútu jedenkrát pípne (celkovo trikrát).
   3) Znova sa zobrazí aktuálny čas.

✉ Rúra musí by˙ zapojená do vhodnej elektrickej zásuvky. V rúre musí by˙ osadený otočný tanier. Ak je nastavený iný než maximálny výkon, zovretie vody bude trva˙ dlhšie.

SK

Ako postupova˙ v prípade pochybností alebo problémov

Ak sa vyskytne problém, ktorý je uvedený nižšie, pokúste sa ho odstrániy niektorým z nasledujúcich spôsobov.

- Bežný jav.
  - Kondenzácia vo vnútri zariadenia
  - Prúd vzduchu okolo dvierok a okolo zariadenia
  - Svetelné odrazy okolo dvierok a okolo zariadenia
  - Para unikajúca popri dvierkach alebo z vetracích otvorov.

- Zariadenie nezačne pracova˙, keď otočíte ovládač **TIME/WEIGHT** (⏱/g/🍽).
  - Sú dvierka správne zatvorené?

- Jedlo sa vôbec neohrieva
  - Nastavili ste správne čas?
  - Sú dvierka správne zatvorené?
  - Nepre˙ažili ste elektrickú sie˙ a nevypadli poistky alebo istič?

- Jedlo sa ohrieva na príliš vysokú alebo príliš nízku teplotu
  - Je nastavený správny čas ohrevu pre dané jedlo?
  - Je nastavená správna úroveň výkonu?

- Vo vnútri zariadenia sa vyskytuje iskrenie, praskanie alebo elektrický oblúk
  - Nepoužili ste nádobu s kovovou povrchovou úpravou?
  - Nenechali ste vo vnútri zariadenia vidličku alebo iný kovový predmet?
  - Nie je alobal príliš blízko vnútorných stien?

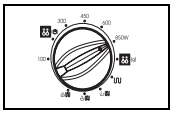
- Zariadenie spôsobuje interferencie s rádiovým alebo televíznym signálom
  - Keď je zariadenie v prevádzke, môže sa vyskytnú˙ slabá interferencia s rádiovým alebo televíznym signálom. Je to bežný jav. Riešenie: Umiestnite zariadenie ďalej od rádia, TVP alebo antény.
  - Ak interferencia zasiahne mikroprocesor zariadenia, môže dôjs˙ k resetovaniu displeja. Odpojte sie˙ovú šnúru a znova ju zapojte. Nastavte znova správny čas.

✉ Ak problém pretrváva aj po vykonaní uvedených riešení, kontaktujte predajcu alebo autorizovaný servis Samsung.

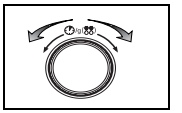
Varenie/Ohrev

Nasledovný postup popisuje, ako ohrievaï alebo variï jedlo. Keï nechávate zariadenie bez dozoru, VŽDY najskôr skontrolujte nastavenia ohrevu.

Vložte potravinu do stredu otoèného taniera. Potom zatvorte dvierka.



1. Otáčaním **OVLÁDAČA NASTAVENIA VÝKONU** nastavte maximálnu úroveň výkonu.
(MAXIMÁLNY VÝKON: 850 W)



2. Otáčaním ovládača **TIME/WEIGHT** (⏱/g/🍽) nastavte požadovaný čas.
Výsledok: Svetlo sa rozsvieti a otočný tanier sa začne otáča˙.
1) Varenie sa začne. Po skončení varenia štyrikrát zaznie pípnutie.
2) Rúra potom každú minútu jedenkrát pípne (celkovo trikrát).
3) Znova sa zobrazí aktuálny čas.

✉ Mikrovlnnú rúru **neuvádzajte do činnosti** v prípade, že je prázdna. Úroveň výkonu je možné kedykoľvek počas prevádzky zmeni˙ otáčaním **OVLÁDAČA NASTAVENIA VÝKONU**.

Úrovne výkonu

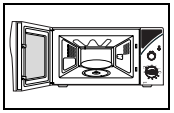
Môžete si vybraï ktorúko¾vek z uvedených úrovní výkonu.

Úroveň výkonu	Výkon	
	MV (MW)	GRIL
VYSOKÁ	850 W	
STREDNE VYSOKÁ	600 W	
STREDNÁ	450 W	
NIŽŠIA STREDNÁ	300 W	
MANUÁLNE ROZMRAZOVANIE (🍽 ⏱)	180 W	
AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE (🍽 g)	180 W	
NÍZKA / UDRŽA TEPLO	100 W	
GRIL	-	1100 W
KOMBI I (♨)	300 W	1100 W
KOMBI II (♨)	450 W	1100 W
KOMBI III (♨)	600 W	1100 W

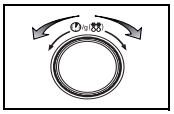
✉ Ak zvolíte vyššiu úroveň výkonu, čas varenia musí by˙ kratší.
✉ Ak zvolíte nižšiu úroveň výkonu, čas varenia musí by˙ dlhší.

Zastavenie varenia

Varenie môžete zastaviť kedykoľvek, takže je možné skontrolovať jedlo.

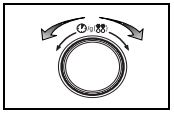


1. Ak chcete ohrev dočasne pozastaviť;
Otvorte dvierka.
Výsledok: Varenie sa pozastaví. Ak chcete varenie obnoviť, zatvorte dvierka.



2. Ak chcete varenie úplne zastaviť;
Otočte ovládač **TIME/WEIGHT** (⏱/g/⚖) vľavo.
Zobrazí sa ": 0 ".

Nastavenie času varenia

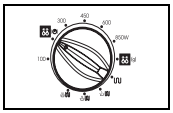


Čas varenia nastavte otáčaním ovládača **TIME/WEIGHT** (⏱/g/⚖). Ak chcete čas varenia predĺžiť alebo skrátiť počas samotného varenia, otočte otočný ovládač doprava alebo doľava.

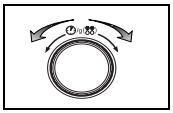
Manuálne rozmrazovanie jedla

Funkcia manuálneho rozmrazovania umožňuje rozmrazovať mäso, hydinu, ryby.

Najskôr položte zmrazené jedlo do stredu otočného taniera. Potom zatvorte dvierka.



1. Otáčaním **OVLÁDAČA NASTAVENIA VÝKONU** nastavte symbol **Manuálneho rozmrazovania** (⚖ (⏱)).



2. Otočte ovládač **TIME/WEIGHT** (⏱/g/⚖) na požadovaný čas.
Výsledok: Svetlo sa rozsvieti a otočný tanier sa začne otáčať.
1) Varenie sa začne. Po skončení varenia štyrikrát zaznie pípnutie.
2) Rúra potom každú minútu jedenkrát pípne (celkovo trikrát).
3) Znova sa zobrazí aktuálny čas.

Používajte len riad vhodný pre mikrovlnné varenie.
Ak chcete rozmraziť jedlo manuálne, zvoľte funkciu manuálneho rozmrazovania a úroveň výkonu 180 W. Podrobnosti o manuálnom rozmrazovaní a dobe rozmrazovania pozri na str. 19.

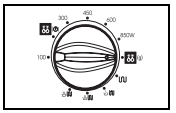
SK

SK

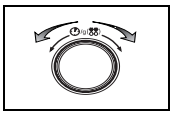
Používanie funkcie automatického rozmrazovania

Funkcia automatického rozmrazovania umožòuje rozmrazovaÿ mäso, hydinu, ryby.

Najskôr položte zmrazené jedlo do stredu otoèného taniera. Potom zatvorte dvierka.



1. Otáčaním **OVLÁDAČA NASTAVENIA VÝKONU** nastavte symbol **Automatického Rozmrazovania** (⁂ (g)).



2. Otáčaním ovládača **TIME/WEIGHT** (⏱/g(⁂)) nastavte hmotnosˇ jedla.
   Výsledok: Svetlo sa rozsvieti a otočný tanier sa začne otáčaˇ.
   1) Varenie sa začne. Po skončení varenia štyrikrát zaznie pípnutie.
   2) Rúra potom každú minútu jedenkrát pípne (celkovo trikrát).
   3) Znova sa zobrazí aktuálny čas.

✉ Používajte len riad vhodný pre mikrovlnné varenie.

Nastavenia automatického rozmrazovania

Pred rozmrazovaním odstráòte z jedla všetky obaly.

Položte zmrazené jedlo na otoèný tanier.

Keï zariadenie zapípa, jedlo otoète.

Po dokonèení automatického rozmrazovania nechajte jedlo odstáÿ zodpovedajúci èas.

Potravina	Porcia	Čas odstátia	Odporúčania
Mäso	200-1500 g	20-60 min.	Prikryte okraje alobalom.
Hydina	200-1500 g	20-60 min.	Keď zariadenie zapípa, jedlo otočte.
Ryby	200-1500 g	20-50 min.	

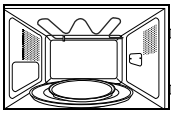
Používanie smažiacej platne (iba pri GE82YT)

Mikrovlnná rúra Samsung sa dodáva so smažiacou platòou a ïalším príslušenstvom.

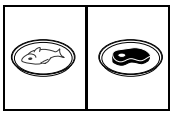
Smažiaca platòa umožòuje estetické prepeèenie povrchu potraviny dohneda nielen na vrchnej èasti grilom, ale aj na spodnej èasti, vïaka vysokej teplote smažiacej platne.

Nieko¾ko pokrmov, ktoré môžete pripraviÿ na smažiacej platni, je uvedených v tabu¾ke (viï ïalšia strana).

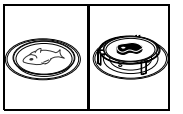
Smažiacu platòu je tiež možné využiÿ na slaninu, vajcia, klobásy atï.



1. Umiestnite smažiacu platňu priamo na otočný tanier a predhrejte ju na najvyššom stupni kombinácie mikrovlny-gril [600W+Gril (♨)] podľa pokynov a časov v tabuľke.
   ☛ Pri manipulácii so smažiacou platňou vždy používajte rukavice, pretože bude veľmi horúca.
2. Ak pripravujte jedlo ako slanina a vajcia, aby sa získal hnedastý povrch jedla, potrite platňu olejom.
   ✻ Povrch smažiacej platne z teflónu, ktorý nie je odolný voči poškrabaniu. Na platni nikdy nič nekrájajte.
   ✻ Aby ste predišli vzniku škrabancov na povrchu smažiacej platne, použite plastové príslušenstvo alebo pred rezaním dajte potraviny preč z platne.



3. Položte pokrm na smažiacu platňu.
   ☛ Na smažiacu platňu neklaďte žiadne teplu neodolné nádoby (napr. plastový riad).
   ☛ Smažiacu platňu nikdy nevkladajte do rúry bez vloženého otočného taniera.



4. Položte smažiacu platňu na kovový podstavec (alebo otočný tanier) v rúre.
5. Nastavte čas varenia a úroveň výkonu. Pozri tabuľku na ďalšej strane.

✉ **Čistenie smažiacej platne**

Smažiacu platňu čistite teplou vodou a čistiacim prostriedkom a opláchnite čistou vodou.

✉ Nepoužívajte drsné kefy ani drsné špongie. Môže sa poškodiˇ povrch platne.

✻ **Prosím nezabudnite**

Smažiaca platňa nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu.

Nastavenie smažiacej platne (GE82YT)

Odporúèame predhriaÿ smažiacu platòu priamo na otoènom tanieri. Predhrejte smažiacu platòu pomocou funkcie 600W + Gril( ) a postupujte pod¾a nastavení èasu a pokynov v tabu¾ke.

Potravina	Porcia	Čas predhriatia	Výkon	Čas varenia	Odporúčania
Slanina	4 kúsky (80 g)	3 min.	600W + GRIL	3,5-4 min.	Predhrejte smažiacu platňu. Plátky položte vodorovne vedľa seba na smažiacu platňu. Smažiacu platňu položte na podstavec.
Grilované paradajky	200 g (2 ks)	3 min.	450W + GRIL	4,5-5 min.	Predhrejte smažiacu platňu. Nakrájajte paradajky na polovice. Na vrch položte syr. Položte ich dookola na smažiacu platňu. Smažiacu platňu položte na podstavec.
Fašírka (zmrazená)	2 ks (125 g)	3 min.	600W + GRIL	7-7,5 min.	Predhrejte smažiacu platňu. Karbonátky umiestnite do kruhu na smažiacu platňu. Smažiacu platňu položte na podstavec. Po 4-5 minútach ich obrá˙te.
Bagety (zmrazené)	200-250 g (2 ks)	4 min.	450W + GRIL	8-9 min.	Predhrejte smažiacu platňu. Jednu bagetu položte do stredu smažiacej platne a 2 vedľa nej z každej strany. Položte smažiacu platňu na podstavec.
Pizza (zmrazená)	300-350 g	4 min.	600W + GRIL	9-10 min.	Predhrejte smažiacu platňu. Zmrazenú pizzu položte na smažiacu platňu. Smažiacu platňu položte na podstavec.
Pečené zemiaky	250 g 500 g	3 min.	600W + GRIL	5-6 min. 8-9 min.	Predhrejte smažiacu platňu. Zemiaky nakrájajte na polovice. Položte ich na smažiacu platňu odrezanou stranou smerom nadol. Položte ich dookola. Položte platňu na podstavec.
Rybacie prsty (zmrazené)	150 g (5 kusov) 300 g (10 kusov)	4 min.	600W + GRIL	7-8 min. 9-10 min.	Predhrejte smažiacu platňu. Platňu potrite 1 polievkovou lyžicou oleja. Rybacie prsty umiestnite do kruhu na smažiacu platňu. Po 4 min. (5 ks) alebo po 6 min. (10 ks) obrá˙te.
Kuracie prsty (zmrazené)	125 g 250 g	4 min.	600W + GRIL	5-5,5 min. 7,5-8 min.	Predhrejte smažiacu platňu. Platňu potrite 1 polievkovou lyžicou oleja. Položte kuracie prsty na platňu. Smažiacu platňu položte na podstavec. Otočte ich po 3 (125 g) alebo po 5 minútach (250 g).
Pizza (studená)	300-350 g	4 min.	450W + GRIL	6,5-7,5 min.	Predhrejte smažiacu platňu. Chladenú pizzu položte na platňu. Smažiacu platňu položte na podstavec.

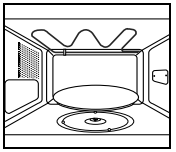
SK

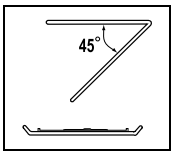
Nastavenie polohy výhrevného telesa

Výhrevné teleso sa používa pri grilovaní. Môže byÿ len v jednej polohe. Je treba tiež uviesÿ, kedy má byÿ teleso vo zvislej polohe.

- ***Vodorovná poloha pre grilovanie alebo kombinované mikrovlnné varenie s grilom***

☛ Polohu výhrevného telesa meňte len vtedy, keď je vychladnuté. Pri umiestňovaní do zvislej polohy neaplikujte nadmernú silu.

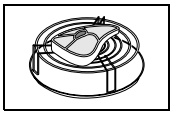




Pre nastavenie výhrevného telesa do...	**Vykonajte...**
Zvislej polohy (gril alebo kombinácia mikrovlny + gril)	◆ Potiahnite výhrevné teleso nadol. ◆ Pritlačte ho smerom k zadnej stene tak, aby s ňou bolo rovnobežné.
Pri čistení vrchných častí vo vnútri zariadenia, je možné sklopi˙ výhrevné teleso o 45° a vyčisti˙ ho.	

Výber príslušenstva

Používajte riad urèený na používanie v mikrovlnnej rúre; nepoužívajte plastový riad, papierové poháre, servítky atï.

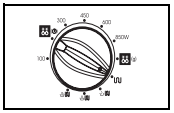


Ak chcete zvoli˙ kombinované varenie (grilovanie a mikrovlnné varenie), používajte len nádoby vhodné na použitie v mikrovlnnej aj bežnej rúre. Kovový riad alebo nástroje môžu poškodi˙ rúru.

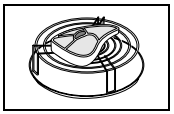
✉ Podrobnosti o vhodnom riade a náradí pozri v časti Vhodný riad do mikrovlnnej rúry na str. 14.

Grilovanie

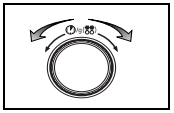
Gril umožní rýchlo zapiecÿ a dohneda upiecÿ pokrm bez používania mikrovlnnej energie. Na grilovanie sa s rúrou dodáva grilovací podstavec.



1. Nastavením ovládača nastavenia výkonu na symbol **grilu** ( ) a nastavením ovládača **TIMER/WEIGHT** ( ) na požadovaný čas predhrejte gril na požadovanú teplotu.



2. Otvorte dvierka. Položte pokrm na podstavec, ktorý potom položíte na otočný tanier. Zatvorte dvierka.



3. Otáčaním ovládača **TIME/WEIGHT** ( ) nastavte čas.
Výsledok: Svetlo sa rozsvieti a otočný tanier sa začne otáča˙.
1) Varenie sa začne. Po skončení varenia štyrikrát zaznie pípnutie.
2) Rúra potom každú minútu jedenkrát pípne (celkovo trikrát).
3) Znova sa zobrazí aktuálny čas.

✉ Neobávajte sa, ak sa výhrevné teleso počas grilovania vypína a zapína. Zariadenie je vybavené systémom proti prehrievaniu.

☛ Pri manipulácii s riadom vždy používajte rukavice, pretože riad bude veľmi horúci.
Skontrolujte, či je výhrevné teleso vo vodorovnej pozícii.

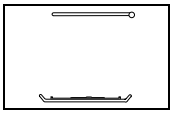
Kombinácia mikrovlnného varenia a grilovania

Aby ste uvarili rýchlo a pekne do hneda, môžete skombinovaÿ mikrovlnné varenie s grilovaním.

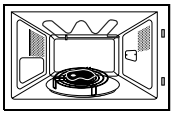
SK

☛ VŽDY používajte len riad vhodný pre mikrovlnné varenie aj varenie v bežnej rúre. Ideálny je sklenený a keramický riad, pretože umožní rovnomerné prenikanie mikrovÍn do potraviny.

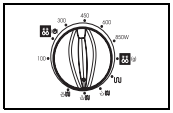
☛ Pri manipulácii s riadom VŽDY používajte rukavice, pretože riad bude veľmi horúci.



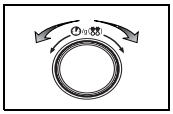
1. Presvedčite sa, či je výhrevné teleso v horizontálnej pozícii; podrobnosti viď str. 12.



2. Otvorte dvierka rúry. Položte pokrm na podstavec, ktorý potom položíte na otočný tanier. Zatvorte dvierka.



3. Otáčaním **OVLÁDAČA NASTAVENIA VÝKONU** nastavte požadovanú úroveň výkonu (, ,).



4. Otáčaním ovládača **TIME/WEIGHT** ( ) nastavte požadovaný čas.
Výsledok: Svetlo sa rozsvieti a otočný tanier sa začne otáča˙.
1) Varenie sa začne. Po skončení varenia štyrikrát zaznie pípnutie.
2) Rúra potom každú minútu jedenkrát pípne (celkovo trikrát).
3) Znova sa zobrazí aktuálny čas.

✉ Maximálny výkon pri kombinovanom mikrovlnnom varení a grilovaní je 600 W.

Vhodný riad do mikrovlnnej rúry

SK

Ak sa má jedlo v mikrovlnnej rúre zohriaŸ, mikrovlnné žiarenie musí cez jedlo prechádzaŸ bez toho, aby bolo odrážané alebo pohlcované použitým riadom.

Pri výbere riadu buïte obozretný. Ak je riad vhodný do mikrovlnnej rúry, netreba sa obávaŸ.

V nasledujúcej tabu¾ke sú uvedené rôzne typy riadu a spôsob, ako ho v mikrovlnnej rúre používaŸ.

Riad	Vhodný do mikrovlnnej rúry	Poznámky
Alobal	✓ ✗	Je možné ho použi˙ v malých množstvách na ochranu plôch pred prehriatím alebo prevarením. Iskrenie alebo oblúk sa môže vyskytnú˙ v prípade, že je alobal príliš blízko stien zariadenia, alebo je ho použité veľké množstvo.
Doska na zhnednutie (opečenie)	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako osem minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, keramika, glazovaná kamenina a jemný porcelán sú vhodné, ak nie sú ozdobené kovovými ornamentmi.
Jednorazové polyesterové a papierové taniere	✓	Niektoré mrazené potraviny sú balené v týchto materiáloch.
Balené jedlá rýchleho občerstvenia		
• Polystyrénové poháre a obaly	✓	Je možné ich použi˙ na mierny ohrev. Pri prehriatí sa polystyrén môže roztopi˙. Môžu sa vznieti˙.
• Papierové alebo novinové vrecká	✗	Môže spôsobi˙ iskrenie alebo oblúk.
• Recyklovaný papier alebo kovové ozdoby	✗	
Sklo		
• Žiaruvzdorné sklo	✓	Je vhodné, ak nie je ozdobené kovovými ornamentmi.
• Tenké sklo	✓	Je možné ho použi˙ na mierny ohrev jedla alebo nápojov. Pri náhlom ohriatí môže tenké sklo prasknú˙.
• Zaváraninové poháre	✓	Je potrebné odobra˙ veko. Je možné ich použi˙ iba na mierny ohrev.
Kovové nádoby		
• Riad	✗	Môžu spôsobi˙ iskrenie alebo vznietenie.
• Kovové sponky a uzávery	✗	
Papier		
• Taniere, poháre, servítky a papier na pečenie	✓	Je možné ich použi˙ na krátky mierny ohrev. Použite ich aj na pohltenie nadbytočnej vlhkosti.
• Recyklovaný papier	✗	Môže spôsobi˙ iskrenie alebo oblúk.
Plasty		
• Tégliky	✓	Je možné ich použi˙, ak sú teplu odolné. Niektoré plasty sa pri vysokej teplote deformujú alebo menia farbu. Nepoužívajte melamínové plasty.
• Potravinárska fólia	✓	Je možné ju použi˙ na zachovanie vlhkosti. Nemala by sa dotýka˙ jedla. Jedlo je potrebné z mikrovlnnej rúry vybera˙ opatrne kvôli unikajúcej horúcej pare.
• Vrecká na mrazenie potravín	✓ ✗	Je možné ich použi˙, ak sú varné a určené pre použitie v rúrach. Nemali by by˙ vzduchotesné. Ak je potrebné, prepichnite ich vidličkou.
Voskový papier alebo papier na pečenie (mastný)	✓	Je možné ho použi˙ na zachovanie vlhkosti a ako ochranu proti rozstrekovaniu.

✓ :Odporúčané
✓✗:Používa˙ opatrne
✗ :Nie je bezpečné

Tipy pre úpravu pokrmov

MIKROVLNY

Mikrovlnné žiarenie preniká do jedla z každého smeru a ohrieva molekuly vody, tukov a cukrov.
Žiarenie tieto molekuly rozkmitá. Rýchly pohyb molekúl veľmi rýchlo ohrieva jedlo.

VARENIE

Nádoby vhodné pre mikrovlnné varenie:
Aby bola účinnos˙ maximálna, nádoba musí prepúš˙a˙ mikrovlnné žiarenie do potraviny. Mikrovlny sú odrážané kovom, napr. antikorom, hliníkom a meďou, prejdú však cez keramiku, sklo, porcelán a plast a tiež papier a drevo. Jedlo preto nikdy nevarte v kovových nádobách.

Potraviny vhodné pre mikrovlnné varenie:
Pre mikrovlnné varenie sú vhodné rôzne druhy potravín vrátane čerstvej/mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, strukovín, rýb a mäsa. V mikrovlnnej rúre tiež môžete vari˙ omáčky, krémy, polievky, pudingy, zaváraniny a pod. Obecne povedané, mikrovlnné varenie je ideálne pre všetky druhy potravín bežne pripravovaných na klasickom sporáku. Rozpúš˙anie napr. masla alebo čokolády pozri v časti s tipmi, technickými postupmi a radami.

Zakrývanie počas varenia
Zakrývanie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože sa odparuje voda vo forme pary a prispieva tak k varnému procesu. Jedlo môžete zakrýva˙ rôznymi spôsobmi: napr. keramickým tanierom, plastovým krytom alebo vhodnou fóliou.

Časy odstátia
Po dovarení je dôležité necha˙ jedlo odstá´, aby sa teplota vo vnútri potraviny vyrovnala.

Tipy pre úpravu zmrazenej zeleniny

Použite vhodnú sklenenú misu s krytom. Minimálne časy varenia pozri v tabuľke. Varte zakryté. Vo varení môžete podľa vašich konkrétnych preferencií pokračova˙.
Počas varenia dvakrát premiešajte a jedenkrát po skončení varenia. Soľ, bylinky alebo maslo pridajte až po varení. Počas odstátia zakryte.

Potravina	Porcia	Výkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Špenát	150 g	600W	4,5-5,5	2-3	Pridajte 15 ml (1 lyžicu) studenej vody.
Brokolica	300 g	600W	9-10	2-3	Pridajte 30 ml (2 lyžice) studenej vody.
Hrach	300 g	600W	7,5-8,5	2-3	Pridajte 15 ml (1 lyžicu) studenej vody.
Zelená fazuľka	300 g	600W	8-9	2-3	Pridajte 30 ml (2 lyžice) studenej vody.
Zeleninová zmes (mrkva/hrach/ kukurica)	300 g	600W	7,5-8,5	2-3	Pridajte 15 ml (1 lyžicu) studenej vody.
Zeleninová zmes (čína)	300 g	600W	8-9	2-3	Pridajte 15 ml (1 lyžicu) studenej vody.

Tipy pre úpravu pokrmov (pokraèovanie)

Tipy pre úpravu ryže a cestovín

Ryža: Použite veľkú sklenenú misu s krytom - ryža pri varení zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté.
Po varení ešte pred odstátím premiešajte. Posoľte, ochu˙te a pridajte maslo.
Poznámka: Ryža po dokončení varenia nemusí absorbova˙ úplne všetku vodu.

Cestoviny: Použite veľkú sklenenú misu. Pridajte horúcu vodu, štipku soli a dobre premiešajte. Varte nezakryté.
Príležitostne počas varenia a po varení premiešajte. Počas odstátia zakryte. Potom dôkladne oceďte.

Potravina	Porcia	Výkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Biela ryža (varená v pare)	250 g	850W	16-17	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Hnedá ryža (varená v pare)	250 g	850W	21-22	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmes ryže (ryža + divoká ryža)	250 g	850W	17-18	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmes zrna (ryža + obilie)	250 g	850W	18-19	5	Pridajte 400 ml studenej vody.
Cestoviny	250 g	850W	11-12	5	Pridajte 1000 ml horúcej vody.

Tipy pre úpravu čerstvej zeleniny

Použite vhodnú sklenenú misu s krytom. Pridajte 30 - 45 ml studenej vody (2-3 lyžice) na každých 250 g, ak sa neodporúča iné množstvo - pozri tabuľku. Minimálne časy varenia pozri v tabuľke. Varte zakryté. Vo varení môžete podľa vašich konkrétnych preferencií pokračova˙. Počas varenia a po varení jedenkrát premiešajte. Soľ, bylinky alebo maslo pridajte až po varení. Počas 3-minútového odstátia zakryte.

Rada: Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnaké kúsky. Čím sú kúsky menšie, tým rýchlejšie sa uvaria.

- **Každú čerstvú zeleninu treba vari˙ pri maximálnom výkone (850 W).**

Potravina	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Brokolica	250 g 500 g	4-4,5 8-8,5	3	Pripravte rovnaké hlávky. Rozmiestnite ich do stredu.
Ružičkový kel	250 g	5,5-6,5	3	Pridajte 60 - 75 ml (5 - 6 lyžíc) vody.
Mrkva	250 g	4,5-5	3	Mrkvu nakrájajte na rovnaké kúsky.
Karfiol	250 g 500 g	5-5,5 8,5-9	3	Pripravte rovnaké hlávky. Veľké hlávky prekrojte na polovice. Rozmiestnite ich do stredu.
Cukina	250 g	3,5-4	3	Cukinu nakrájajte na plátky. Pridajte 30 ml (2 lyžice) studenej vody alebo hrudku masla. Varte do mäkka.
Baklažán	250 g	3,5-4	3	Baklažán nakrájajte na kúsky a potrite 1 lyžicou citrónovej š˙avy.
Pór	250 g	4,5-5	3	Pór nakrájajte na plátky.
Huby	125 g 250 g	1,5-2 3-3,5	3	Pripravte malé celé huby, alebo ich nakrájajte na plátky. Nepridávajte vodu. Potrite citrónovou š˙avou. Posoľte a okoreňte. Pred podávaním oceďte.
Cibuľa	250 g	5,5-6	3	Cibuľu nakrájajte na plátky alebo na polovice. Pridajte len 15 ml (1 lyžicu) vody.
Paprika	250 g	4,5-5	3	Papriku nakrájajte na plátky.
Zemiaky	250 g 500 g	4-5 7,5-8,5	3	Odvážte ošúpané zemiaky a nakrájajte ich na rovnaké polky alebo štvrtiny.
Biela kapusta	250 g	5-5,5	3	Kapustu nakrájajte na malé kocky.

Tipy pre úpravu pokrmov (pokraèovanie)

OHREV

Mikrovlnná rúra ohrieva jedlo rýchlejšie než bežná rúra a sporák.
Úrovne výkonu a časy ohrevu nastavte podľa tabuľky. Časy v tabuľke platia pre tekutiny s izbovou teplotou cca +18 až +20°C alebo pre chladené potraviny s teplotou cca +5 až +7°C.

Vkladanie a zakrývanie

Neohrievajte veľké kusy ako napr. celé mäso - takto sa okraje jedla prevaria a vysušia, kým vnútro ešte nebude zohriate. Ohrev malých kúskov je účinnejší.

Nastavenie výkonu a miešanie

Niektoré potraviny sa ohrievajú pri výkone 850 W a iné je potrebné ohrievať pri výkonoch 600 W, 450 W alebo len 300 W.
Pozri orientačnú tabuľku. Všeobecne je lepšie ohrievať jedlo pri nižšom výkone, ak je jedlo jemné, je ho veľa, alebo ak má tendenciu rýchlo sa zohriať (napr. mleté potraviny).
Pre najlepšiu účinnosť počas ohrevu jedlo premiešajte alebo otočte. Pred podávaním znova podľa možností premiešajte.
Pri ohrievaní nápojov a dojčenského jedla dbajte na zvýšenú opatrnosť. Aby nedošlo k nekontrolovanému varu a obareniu, pred ohrevom, počas ohrevu aj po ohreve je nutné tekutinu premiešať. Počas odstátia nechajte potravinu v rúre. Odporúčame do nápoja vložiť plastovú alebo sklenenú lyžicu. Vyhnite sa prehriatiu (a následnému znehodnoteniu) jedla.
Je lepšie nastaviť kratší čas a potom prípadne pridať ďalší čas ohrevu.

Čas ohrevu a odstátia

Pri prvom ohrievaní danej potraviny je vhodné poznačiť si čas potrebný na jej ohriatie. Hodí sa vám to pri ďalšom ohrievaní.
Vždy skontrolujte, či je jedlo zohriate aj vnútri.
Po ohreve nechajte jedlo odstáť - teplota sa musí vyrovnať.
Odporúčaný čas odstátia po ohreve je 2-4 minúty, ak v prehľade nie je uvedené inak.

Pri ohrievaní nápojov a dojèenského jedla dbajte na zvýšenú opatrnosÿ. Pozri tiež èasÿ s bezpeènostnými upozorneniami.

OHREV TEKUTÍN

Aby sa teploty vyrovnali, nechajte zohrievané potraviny po ukončení ohrevu minimálne 20 sekúnd odstáť. Jedlo počas ohrievania podľa potreby občas premiešajte. Premiešajte ho VŽDY aj na konci ohrevu. Aby sa predišlo utajenému varu a prípadnému obareniu, je potrebné vložiť do nápoja plastovú alebo sklenenú lyžicu a nápoj premiešať pred, počas a po ohrievaní.

OHREV DETSKÝCH POKRMOV

Detské pokrmy:

Pokrm nalejte do hlbokého keramického taniera. Prikryte plastovým krytom. Po ohriatí pokrm premiešajte! Pred podávaním nechajte pokrm asi 2-3 minúty odstáť. Znova premiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčané teploty pred podávaním: v rozsahu 30 - 40°C.

DETSKÉ MLIEKO:

Nalejte mlieko do sterilizovanej kojeneckej fľaše. Ohrievajte nezakryté. Kojeneckú fľašu nikdy neohrievajte s cumľom, v opačnom prípade môže fľaša pri prehriatí explodovať. Pred odstátím a pred podávaním dobre pretrepte! Pred podávaním mlieka dieťaťu vždy skontrolujte jeho teplotu. Odporúčané teploty pred podávaním: cca. 37°C.

POZNÁMKA:

Pred podávaním potraviny dieťaťu vždy skontrolujte jeho teplotu, aby nedošlo k popáleniu.
Úrovne výkonu a časy ohrevu nastavte podľa tabuľky.

Tipy pre úpravu pokrmov (pokraèovanie)

Ohrev detských pokrmov a mlieka

Úrovne výkonu a časy ohrevu nastavte podľa tabuľky.

Potravina	Porcia	Výkon	Čas	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Detské pokrmy (zelenina + mäso)	190 g	600W	30 s	2-3	Pokrm nalejte do hlbokého keramického taniera. Varte zakryté. Po varení premiešajte. Nechajte odstá˙ v dĺžke 2 - 3 minút. Pred podávaním dobre premiešajte a skontrolujte teplotu.
Detská kaša (vločky + mlieko + ovocie)	190 g	600W	20 s	2-3	Pokrm nalejte do hlbokého keramického taniera. Varte zakryté. Po varení premiešajte. Nechajte odstá˙ v dĺžke 2 - 3 minút. Pred podávaním dobre premiešajte a skontrolujte teplotu.
Detské mlieko	100 ml 200 ml	300W	30-40 s 50 s až 1 min.	2-3	Dobre premiešajte alebo pretrepte a nalejte do sterilizovanej sklenenej fľaše. Vložte do stredu otočného taniera. Varte nezakryté. Dobre pretrepte a nechajte odstá˙ minimálne 3 minúty. Pred podávaním dobre pretrepte a skontrolujte teplotu.

Ohrev tekutín a pokrmov

Úrovne výkonu a časy ohrevu nastavte podľa tabuľky.

Potravina	Porcia	Výkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Nápoje (káva, mlieko, čaj, voda s izbovou teplotou)	150 ml (1 šálka) 250 ml (1 džbán)	850W	1-1,5 1,5 -2	1-2	Nalejte do keramickej šálky a ohrievajte nezakryté. Šálku (150 ml) alebo džbán (250 ml) umiestnite do stredu otočného taniera. Pred a po odstátí v rúre dobre premiešajte.
Polievka (chladená)	250 g	850W	3-3,5	2-3	Nalejte do hlbokého keramického taniera. Prikryte plastovým krytom. Po ohreve dobre premiešajte. Pred podávaním znova dôkladne premiešajte.
Guláš (chladený)	350 g	600W	5,5 - 6,5	2-3	Guláš nalejte do hlbokého keramického taniera. Prikryte plastovým krytom. Počas ohrevu príležitostne a pred odstátím a podávaním znova dôkladne premiešajte.
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600W	4,5 - 5,5	3	Cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) položte na plytký keramický tanier. Prikryte fóliou pre použitie v mikrovlnnej rúre. Pred podávaním premiešajte.
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600W	5-6	3	Plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) položte na plytký keramický tanier. Prikryte plastovým krytom. Počas ohrevu príležitostne a pred odstátím a podávaním znova dôkladne premiešajte.
Plátky jedla (chladené)	350 g	600W	5,5 - 6,5	3	2-3 plátky položte na keramický tanier. Prikryte fóliou pre použitie v mikrovlnnej rúre.

Tipy pre úpravu pokrmov (pokraèovanie)

MANUÁLNE ROZMRAZOVANIE

Mikrovlny sú vynikajúci rozmrazovací nástroj. Mikrovlny v krátkom čase jemne rozmrazia zmrazené jedlo. Je to výhodné v prípade nečakanej návštevy.

Zmrazenú hydinu je nutné pred varením dôkladne rozmrazi˙. Odstráňte kovové prvky a obaly, aby sa rozmrazená voda mohla odpari˙.

Zmrazenú potravinu položte do nádoby bez krytu. V polovici obrá˙te, odstráňte prípadnú vodu a droby.
Potravinu príležitostne skontrolujte, či sa nezohrieva.
Ak sa malé a tenké časti rozmrazovanej potraviny zohrievajú, obaľte ich tenkými prúžkami alobalu.

Ak sa hydina na povrchu zahrieva, zastavte rozmrazovanie a pred ďalším pokračovaním nechajte hydinu 20 minút odstá˙.
Pred dokončením rozmrazovania nechajte ryby, mäso a hydinu odstá˙. Čas odstátia pred dokončením rozmrazovania závisí od množstva rozmrazovanej potraviny. Podrobnosti pozri v uvedenej tabuľke.

Rada: Tenké potraviny sa rozmrazujú ľahšie než hrubé a malé množstvá sa rozmrazujú rýchlejšie než veľké. Pamätajte na to pri zmrazovaní aj rozmrazovaní.

Pri rozmrazovaní jedla zmrazeného pri teplote -18 až - 20°C postupujte podľa údajov v tabuľke.

Pri rozmrazovaní všetkých zmrazených potravín používajte rozmrazovaciu úroveň výkonu (180 W, ⁂(⏲)).

Potravina	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Mäso				
Mleté mäso	250 g 500 g	6,5 -7,5 13-14	5-25	Mäso položte na plytký keramický tanier. Prikryte tenké okraje alobalom. V polovici rozmrazovania obrá˙te!
Bravčové rezne	250 g	7,5 -8,5		
Hydina				
Porciované kurča	500 g (2 ks)	14,5-15,5	15-40	Porciované kurča položte na plytký keramický tanier kožou nadol, celé kurča prsiami nadol. Prikryte tenké okraje (krídla a trtáč) alobalom. V polovici rozmrazovania obrá˙te!
Celé kurča	900 g	28-30		
Ryby				
Rybacie filé	200 g (2 ks) 400 g (4 ks)	6-7 12-13	5-15	Položte zmrazené ryby do stredu plytkého keramického taniera. Tenké časti vložte pod hrubšie kúsky. Prikryte zúžené konce alobalom. V polovici rozmrazovania obrá˙te!
Ovocie				
Plodiny	250 g	6-7	5 - 10	Ovocie položte na plytký okrúhly sklenený tanier (s veľkým priemerom).
Chlieb				
Rožky (ks/ cca. 50 g)	2 ks 4 ks	0,5-1 2-2,5	5 - 20	Rožky položte dookola alebo chlieb uložte vodorovne na kuchynský papier do stredu otočného taniera. V polovici rozmrazovania obrá˙te!
Toasty/ Sendvič	250 g	4,5-5		
Nemecký chlieb (pšenično-ražný)	500 g	8-10		

SK

GRIL

Grilovacie - výhrevné teleso je umiestnené pod vrchnou èas˙ou vnútorného priestoru rúry. Teleso pracuje pri zatvorených dvierkach a pri otáèaní otoèného taniera. Otáèanie otoèného taniera prispeje k rovnomernejšiemu zhnednutiu pokrmu. Predhriatie grilu v dĺžke 4 minút zabezpečí rýchlejšie zhnednutie pokrmu.

Nádoby vhodné na grilovanie:
Musia by˙ nehorľavé a môžu obsahova˙ kov. Nepoužívajte plastový riad. Môže sa roztavi˙.

Potraviny vhodné pre grilovanie:
Kotlety, klobásy, rezne, fašírky, plátky slaniny a šunky, tenké ryby, sendviče a všetky druhy toastov s oblohou.

Dôležité upozornenie:
Vždy keď používate len gril, grilovacie - výhrevné teleso musí by˙ vo vodorovnej polohe pod vrchnou èas˙ou. Nesmie by˙ vo zvislej polohe popri bočnej stene. Jedlo umiestňujte na vysoký podstavec, ak nie je odporúčané iné umiestnenie.

MIKROVLNNÉ VARENIE + GRILOVANIE

Tento varný režim kombinuje teplo vyžarované grilom s rýchlos˙ou mikrovlnného varenia. Režim pracuje len pri zatvorených dvierkach a pri otáèaní otoèného taniera. Otáèanie otoèného taniera prispeje k rovnomernejšiemu zhnednutiu pokrmu. Tento model ponúka tri kombinované režimy:
600W + Gril, 450W + Gril a 300W + Gril.

Nádoby vhodné pre mikrovlnné varenie + grilovanie
Používajte nádoby prepúš˙ajúce mikrovlny. Nádoby musia by˙ nehorľavé.
V kombinovanom režime nepoužívajte kovové nádoby. Nepoužívajte plastový riad. Môže sa roztavi˙.

Potraviny vhodné pre mikrovlnné varenie + grilovanie:
Medzi potraviny vhodné pre kombinované varenie patria všetky druhy varných potravín, pri ktorých sa následne vyžaduje pripečenie do hnedasta (napr. zapekané cestoviny) a tiež potraviny, ktoré na zhnednutie povrchu potrebujú krátky èas. Režim je tiež možné použi˙ pre hrubé potraviny, ktoré sa pripravujú s chrumkavým hnedastým povrchom (napr. porciované kurča otáèané poèas varenia). Podrobnosti pozri v tabuľke pre grilovanie.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:
Pri používaní kombinovaného režimu (mikrovlny + gril) musí by˙ výhrevné teleso vždy vo vodorovnej polohe pod vrchnou èas˙ou. Nesmie by˙ vo zvislej polohe popri bočnej stene. Jedlo umiestňujte na vysoký podstavec, ak nie je odporúčané iné umiestnenie. V iných prípadoch ho umiestňujte priamo na otoèný tanier. Podrobnosti pozri v uvedenej tabuľke.

Ak má by˙ jedlo hnedasté z oboch strán, treba ho otoèi˙.

Tipy pre grilovanie zmrazených potravín

Úrovne výkonu a èasy grilovania nastavte podľa tabuľky.

Èerstvé potraviny	Porcia	Výkon	1. Èas odstátia (min.)	2. Èas odstátia (min.)	Pokyny
Rožky (ks/cca. 50 g)	2 ks 4 ks	MW + Gril	300W + Gril 1-1,5 2-2,5	Len gril 1-2 1-2	Rožky rozmiestnite po celej ploche podstavca dookola. Grilujte druhú stranu rožkov, až kým nebudú chrumkavé. Nechajte odstá˙ v dĺžke 2 - 5 minút.
Bagety + obloha (napr. paradajky, syr, šunka, šampiňóny, atď.)	250-300 g (2 ks)	450W + Gril	8-9	--	2 zmrazené bagety umiestnite na podstavec vedľa seba. Po grilovaní nechajte odstá˙ v dĺžke 2 - 3 minút.
Pečenie (zelenina a zemiaky)	400 g	450W + Gril	13-14	--	Potravinu položte do malej, okrúhlej sklenenej misy. Položte nádobu na podstavec. Po varení nechajte odstá˙ v dĺžke 2 - 3 minút.
Cestoviny (Cannelloni, makaróny, lazane)	400 g	600W + Gril	14-15	--	Položte cestovinu do hranatej plytkej sklenenej nádoby. Nádobu položte priamo na otoèný tanier. Po varení nechajte odstá˙ v dĺžke 2 - 3 minút.
Kuracie prsty	250 g	450W + Gril	5-5,5	3-3,5	Položte kuracie prsty na podstavec.
Zemiakové lupienky smažené v rúre	250 g	450W + Gril	9-11	4-5	Lupienky položte priamo na papier na pečenie na podstavci.

Tipy pre úpravu pokrmov (pokraèovanie)

Tipy pre grilovanie èerstvých potravín

Predhrejte gril v dĺžke 4 minút.
Úrovne výkonu a časy grilovania nastavte podľa tabuľky.

Èerstvé potraviny	Porcia	Výkon	1. Èas odstátia (min.)	2. Èas odstátia (min.)	Pokyny
Toastové plátky	4 ks (každý 25 g)	Len gril	4-5	4,5-5,5	Toastové plátky umiestnite na podstavec vedľa seba.
Rožky (už upečené)	2-4 ks	Len gril	2-3	2-3	Rožky umiestnite do kruhu priamo na otočný tanier. Položte ich spodnou stranou nahor.
Grilované paradajky	200 g (2 ks) 400 g (4 ks)	300W + Gril	3,5-4,5 6-7	--	Paradajky nakrájajte na polovice. Na vrch položte syr. Položte ich dookola na plytkú sklenenú nádobu. Nádobu položte na podstavec.
Toast Hawaii (šunka, ananás, plátky syra)	2 ks (300 g)	450W + Gril	3,5-4	--	Najskôr opečte krajce chleba. Toast s oblohou umiestnite na podstavec. 2 toasty umiestnite na podstavec oproti sebe. Nechajte odstá˙ v dĺžke 2 - 3 minút.
Pečené zemiaky	250 g 500 g	600W + Gril	4,5-5,5 8-9	--	Zemiaky nakrájajte na polovice. Rozmiestnite ich do kruhu na podstavec s odrezanou stranou smerom ku grilu.

Èerstvé potraviny	Porcia	Výkon	1. Èas odstátia (min.)	2. Èas odstátia (min.)	Pokyny
Porciované kurča	450 - 500 g (2 ks)	300W + Gril	8-9	9-10	Kuracinu potrite olejom akoreninami. Kúsky rozmiestnite po celej ploche podstavca dookola kos˙ami smerom do stredu. Do stredu podstavca nedávajte žiadny kúsok. Nechajte odstá˙ v dĺžke 2 - 3 minút.
Jahňacie kotlety (stredne prepečené)	400 g (4 ks)	Len gril	11-13	8-9	Jahňacinu potrite olejom a ochu˙te ju korením. Rozmiestnite ich na podstavci do kruhu. Po grilovaní nechajte odstá˙ v dĺžke 2 - 3 minút.
Bravčové rezne	250 g (2 ks)	MW +Gril	300W + Gril 7-8	Len gril 6-7	Rezne potrite olejom a ochu˙te ich korením. Rozmiestnite ich na podstavci do kruhu. Po grilovaní nechajte odstá˙ v dĺžke 2 - 3 minút.
Pečené jablká	1 jablko (cca. 200 g) 2 jablká (cca. 400 g)	300W + Gril	4-4,5 6-7	--	Odkôstkujte jablká a naplňte ich hrozienkami a marmeládou. Navrch položte niekoľko mandlí. Jablká položte na plytký okrúhly sklenený tanier. Položte tanier priamo na otočný tanier.

SK

Tipy pre úpravu pokrmov (pokraèovanie)

ŠPECIÁLNE RADY

ROZPÚŠ ANIE MASLA
50 g masla položte do malej hlbokej sklenenej nádoby. Prikryte plastovým krytom. Zohrievajte 30-40 sekúnd pri výkone 850 W, kým sa maslo nerozpustí.

ROZPÚŠ ANIE ČOKOLÁDY
100 g čokolády položte do malej hlbokej sklenenej nádoby.
Zohrievajte 3 - 5 minút pri výkone 450 W, kým sa čokoláda nerozpustí.
Počas rozpúš˙ania jeden- alebo dvakrát premiešajte. Pri vyberaní vždy používajte rukavice!

ROZPÚŠ ANIE SKRYŠTALIZOVANÉHO MEDU
20 g skryštalizovaného medu položte do malej hlbokej sklenenej nádoby.
Zohrievajte 20 - 30 sekúnd pri výkone 300 W, kým sa med nerozpustí.

ROZPÚŠ ANIE ŽELATÍNY
Suchú želatínu (10 g) namočte na 5 minút do studenej vody.
Želatínu položte do malej sklenenej misy.
Zohrievajte 1 minútu pri výkone 300 W.
Po rozpustení premiešajte.

VARENIE POLEVY/ZMRZLINY (PRE ZÁKUSKY A TORTY)
Rozmixujte instantnú polevu (cca 14 g) so 40 g cukru a 250 ml studenej vody.
Varte nezakryté v sklenenej mise cca 3,5 až 4,5 minúty pri výkone 850 W, kým nebude poleva/zmrzlina priehľadná.
Počas varenia dvakrát premiešajte.

VARENIE DŽEMU
Vložte 600 g ovocia (napr. zmes plodín) do sklenenej misy s vhodnými rozmermi a s krytom. Pridajte 300 g konzervujúceho cukru a dobre premiešajte.
Varte zakryté cca 10 - 12 minút pri výkone 850 W.
Počas varenia niekoľkokrát premiešajte. Vylejte priamo do zaváraninových pohárov s uzatváracími vekami. Zatvorené nechajte odstá˙ v dĺžke 5 minút.

VARENIE PUDINGU
Práškový puding rozmixujte s cukrom a mliekom (500 ml) podľa návodu na obale. Dobre miešajte.
Použite vhodnú sklenenú misu s krytom.
Varte zakryté 6,5 až 7,5 minút pri výkone 850 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre premiešajte.

PRAŽENIE MANDLÍ
30 g mandlí rovnomerne rozmiestnite v stredne veľkej keramickej nádobe.
Vyprážajte cca 3,5 až 4,5 minúty pri výkone 600 W. Počas praženia niekoľkokrát premiešajte. Po dokončení nechajte odstá˙ v dĺžke 2 - 3 minút v rúre. Pri vyberaní vždy používajte rukavice!

Čistenie mikrovlnnej rúry

Aby sa zabránilo usadzovaniu zvyškov jedál alebo mastnoty na stenách a dne zariadenia, je potrebné pravidelne oèistiÿ nasledovné èasti:

- ***Vnútorné a vonkajšie steny zariadenia***
- ***Dvierka a tesnenia dvierok***
- ***Otoèný tanier a otoèný krúžok***

☛ Tesnenia na dvierkach udržujte **VŽDY** čisté a ubezpečte sa, že sa dvierka správne zatvárajú.

☛ Ak bude zariadenie znečistené, môže dôjs˙ k poškodeniu povrchu, čo môže ma˙ vplyv na funkčnos˙ zariadenia a môže vzniknú˙ nebezpečná situácia.

1. Vonkajšie povrchy zariadenia očistite mäkkou handričkou, namočenou v teplej vode s roztokom saponátu.
Dôkladne opláchnite a utrite dosucha.

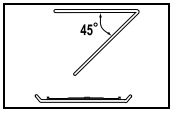
2. Odstráňte nečistoty a fľaky z vnútorných povrchov a otočného krúžku mäkkou handričkou, namočenou v teplej vode s trochou čistiaceho prostriedku.
Dôkladne opláchnite a utrite dosucha.

3. Ak chcete odstráni˙ zaschnuté zvyšky jedál a zápach, položte na otočný tanier pohár zriedenej citrónovej š˙avy a ohrievajte ju 10 minút pri maximálnej úrovni výkonu.

4. Keď je potrebné, vyčistite otočný tanier v umývačke riadu.

✉ Do ventilačných otvoroch **NESMIE** vniknú˙ voda. Na čistenie nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtené špongie ani rozpúš˙adlá. Osobitne dbajte na to, aby po čistení tesnení dvierok žiadne zvyšky:
- Nezostali nahromadené na tesnení
- Nebránili dvierkam v správnom zatváraní

✉ Vnútro mikrovlnnej rúry **čistite** mäkkou handričkou namočenou vo vlažnej vode s roztokom saponátu po každom použití. Pred čistením musí rúra vychladnú˙, aby nedošlo k úrazu.



Pre vašu bezpečnos˙ odporúčame počas čistenia hornej časti vnútra rúry nasmerova˙ vyhrievacie teleso smerom nadol.

Skladovanie a údržba mikrovlnnej rúry

Pri uskladnení alebo pri odovzdaní zariadenia do servisu je potrebné dodržaÿ nieko¾ko jednoduchých bezpeènostných opatrení.

Zariadenie sa nesmie používaÿ, ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok:

- ***Ak sú zlomené pánty***
- ***Ak sú poškodené tesnenia***
- ***Ak je deformovaný alebo ohnutý kryt zariadenia***

Servisné alebo opravárenské práce na zariadení môžu vykonávaÿ iba autorizovaní servisní pracovníci.

☛ **NEODOBERAJTE** kryt zariadenia. Ak zariadenie nefunguje správne a je potrebná oprava, alebo máte pochybnosti o jeho stave:
- Odpojte sie˙ovú šnúru
- Kontaktujte najbližší autorizovaný servis

✉ Ak je potrebné uskladni˙ zariadenie na krátku dobu, umiestnite ho na suché miesto bez zvýšenej prašnosti.

Dôvod: Prach a vlhkos˙ môžu nepriaznivo ovplyvni˙ funkènos˙ zariadenia.

✉ Táto mikrovlnná rúra nie je urèená na komerèné používanie.

Slovakia

Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)

Toto oznaèenie na výrobku alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skonèení jeho životnosti by nemal byť likvidovaný s ostatným odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete takéto typy výrobkov oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmto výrobkom, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im výrobok predal, alebo príslušný úrad v okolí ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok by nemal byť likvidovaný spolu s ostatným priemyselným odpadom.

Technické údaje

Spoloènosÿ SAMSUNG neustále zlepšuje svoje produkty. Z tohto dôvodu je právo na zmeny technických údajov aj návodu na použitie vyhradené.

V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM ako dodávatelia vyhlasujeme, že rúry GE82Y/GE82YT znaèky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Model	**GE82Y / GE82YT**
Napájanie	230V ~ 50 Hz
Príkon	
Mikrovlnné varenie	1300 W
GRIL	1100 W
Kombinovaný režim	2400 W
Výstupný výkon	100 W / 850 W (IEC-705)
Pracovná frekvencia	2450 MHz
Magnetrón	OM75P(31)
Chladenie	Chladiaci ventilátor
Rozmery (š x v x h)	
Vonkajšie	485 x 275 x 379 mm
Vnútorné	330 x 211 x 329 mm
Objem	23 l
Hmotnos˙	
Netto	15 kg (cca)
Hlučnos˙	42 dB(A)

SAMSUNG

ELECTRONICS

Ak máte nejaké otázky alebo pripomienky týkajúce sa produktov spoločnosti SAMSUNG, kontaktujte prosím, centrum starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

Tel : 0800-SAMSUNG(726-7864)

www.samsung.com/sk